



## Château Lafaurie-Peyraguey, AOC, Sauternes, 1er Grand Cru Classé 2017

Château Lafaurie-Peyraguey

<b>Kategorie:</b>	Süssweine, VSD
<b>Artikelnummer:</b>	810217
<b>Grösse:</b>	75cl
<b>Land:</b>	FRANKREICH
<b>Region:</b>	Bordeaux, Sauternes und Barsac
<b>Alkohol:</b>	14%
<b>Rebsorte:</b>	Sauvignon blanc, Sémillon
<b>Lagerfähigkeit:</b>	bis 2062
<b>Auszeichnung:</b>	James Suckling: 94/100 Punkte Jeb Dunnock: 95/100 Punkte
<b>Allergen Hinweis:</b>	Enthält Sulfite

### Der Produzent

Im Herzen des Sauternes, in unmittelbarer Nachbarschaft zu Château d'Yquem, liegen, auf 70 Meter über Meer, die Rebgrärten von Château Lafaurie-Peyraguey. Bereits in der Bordelaiser Klassifikation von 1855 wurde Lafaurie-Peyraguey zum Premier Grand Cru Classé gekürt. Die Weinberge werden nach den Grundsätzen des biologischen Anbaus mit grosser Sorgfalt gepflegt. Im Zentrum stehen die gut 18 Hektar Reben, vorwiegend Sémillon, etwas Sauvignon Blanc und Muscadelle, des historischen Terroirs von 1855. Die Lese erfolgt von Hand, in mehreren Durchgängen, um Trauben mit optimalen Botrytis Befall – wichtigste Basis eines grossen Sauternes Weins – zu ernten. Im mit modernster Technologie ausgestatteten Keller werden die edelsüssen, jungen Weine langsam in französischen Barriques vergoren und ausgebaut. Mit der kompletten Erneuerung des Kellers ging die Renovation des kunsthistorisch bedeutenden Schlosses einher. 2018 wurde das kleine, feine Luxushotel mit 13 Zimmern und dem mit 2 Michelin Sternen dekorierten Restaurant "Lalique" eröffnet.

### Der Wein

Die 18.5 Hektaren von Château Lafaurie-Peyraguey gehören zu den besten Terroirs für Süssweine überhaupt, die Weine aus durchschnittlich 40-jährigen Reben bereiten sowohl in ihrer Jugend wie auch mit jahrzehntelanger Reifung volles Trinkvergnügen. Der Ausbau erfolgt für ca. 18 bis 20 Monate in Barriques (davon 40-70% neues Holz).

### Der Charakter

Ein sehr gutes Jahr im Sauternes, entsprechend gut gefällt Lafaurie: Frische Botrytisnote, kandierte Früchte, nussige Noten im Bouquet. Samtig weicher, eleganter Gaumen, köstliches Finish, jetzt in erster Trinkreife.

